

Donne in agricoltura, la forza della tradizione e l'unione familiare

Diversificazione produttiva, accoglienza e rispetto per l'ambiente rappresentano il successo di un'azienda agricola in costante crescita

L'azienda è sita nel comune di Notaresco (TE), su una collina dalla quale si apre un bellissimo e vasto panorama, delimitato dal mare Adriatico sul versante orientale e dal massiccio del Gran Sasso sul versante occidentale.

In questa cornice naturale la Sig.ra Rosalia, con l'aiuto delle sue due figlie, Emanuela e Miriam, porta avanti l'azienda fondata nei primi anni del '900 dai genitori del marito Pasquale.

Quella di Rosalia D'Illo è la tipica azienda multiproduttiva della collina litoranea abruzzese, le produzioni spaziano dal frumento necessario per l'alimentazione degli animali al grano per la realizzazione di pane, pasta e dolci; dalla frutta utilizzata per la preparazione di conserve al pomodoro utilizzato nella preparazione dei sughi; dalle uve per la produzione del vino che accompagna i piatti dell'agriturismo, alle olive per la produzione dell'olio extravergine utilizzato nei condimenti; dalla produzione dei sott'oli e/o sott'aceti realizzati con gli ortaggi coltivati alla carne, cotta alla brace o nel forno a legna, proveniente dalle pecore allevate.

Le produzioni vengono utilizzate presso l'agriturismo o vendute ai clienti che, dopo averle assaporate nei gustosi piatti della cucina tradizionale teramana preparati dalla sig.ra Rosalia, possono acquistarli.



I punti di forza dell'azienda, come ci spiega la figlia Emanuela, sono costituiti dal carattere familiare e dalla determinazione di queste tre donne che credono fermamente nel loro progetto, oltre alla genuinità dell'offerta dei prodotti e del servizio che propongono. A questi si aggiunge una spiccata propensione ad adattarsi alle esigenze ed alle richieste del mercato.

Abbiamo incontrato in azienda Emanuela, insieme al padre Pasquale ed alla madre Rosalia, che ci ha raccontato quali sono i progetti che intende realizzare per portare avanti la tradizione di famiglia.



Emanuela

Emanuela, ci racconti la storia della vostra azienda?

L'azienda Agricola, fondata da mio nonno paterno, nasce nei primi anni del 1900 e già allora si caratterizzava per essere un'azienda multiprodotiva a conduzione familiare.

Adesso come allora, l'azienda produce tutto ciò di cui ha bisogno, dai prodotti dell'orto all'olio di oliva, al foraggio per gli animali, al latte ed al concime per le piante, assolutamente biologico, ricavato dal letame prodotto delle pecore. Nel 1981, con i miei nonni oramai anziani, mamma decide di rilevare l'azienda e così nasce l'Azienda Agricola Rosalia D'Ilio.

Fino agli anni '80 l'azienda era in grado di soddisfare pienamente le esigenze familiari, poi, nel tempo, la redditività dei prodotti agricoli è diminuita; da qui la decisione, nel 1997, di ampliare l'offerta produttiva attraverso la creazione di un agriturismo con posti letto, incoraggiati in questo dai finanziamenti regionali per le attività agrituristiche.

In questo modo siamo riusciti ad andare avanti ed oggi, io e mia sorella, abbiamo intenzione di ampliare ulteriormente l'offerta produttiva.

Quindi vi è, da parte vostra, la volontà di proseguire nella conduzione aziendale?

Sì, per quanto mi riguarda ho molti progetti e per il futuro, intendo dedicarmi prevalentemente all'attività agricola, mia sorella, invece, la vede come un'attività secondaria, anche se non è detto che in futuro cambi idea! Sto cercando di sfruttare i prodotti che trasformiamo in azienda (conservenze di pomodoro, sott'oli e sottoaceti, insaccati, conserve, olio, vino, etc.) per inserirli in circuito commerciale più ampio di qualità; siamo un'azienda biologica e in questa fase mi sto occupando di ottenere il marchio per la certificazione del biologico, così da distinguere il prodotto nei mercati. Di recente mi sono specializzata anche nella produzione di saponi naturali a base di

olio di oliva. A breve sarà operativo anche il punto vendita aziendale ora in fase di allestimento. In futuro mi piacerebbe anche organizzare corsi di cucina a tema, ad esempio sui piatti tipici natalizi. Mia sorella, invece, vorrebbe intensificare l'attività di accoglienza della clientela sviluppando l'aspetto della "fattoria didattica", che di fatto già offriamo ai clienti dell'agriturismo, in tal modo rivolgendoci anche all'esterno, ad esempio alle scolaresche, magari organizzando brevi soggiorni rivolti ai bambini per mostrare loro come si svolge la vita in un'azienda agricola. Attualmente ai bambini che soggiornano da noi, nel periodo della mungitura mostriamo loro come si producono i formaggi, con grande entusiasmo di tutti.



La caldaia a biomassa

In che modo i finanziamenti pubblici, ed il PSR in particolare, hanno influito sulle vostre scelte aziendali?

Il finanziamento pubblico è stato sempre un forte incoraggiamento, senza la sicurezza di un contributo probabilmente non ci saremmo spinti nella realizzazione di progetti che, per la nostra dimensione, sono stati anche piuttosto consistenti.

Così è avvenuto per la realizzazione dell'agriturismo nel 1997, per la realizzazione della stalla degli ovini ma anche, da ultimo, per la caldaia a biomassa, nonostante i problemi finanziari legati alla difficoltà di reperire il credito per l'acquisto della caldaia.



I prodotti



Di chi è stata l'idea dell'impianto a biomassa?

L'idea è stata di mio padre che, andando in giro per le fiere ha visto questo impianto in grado di produrre energia attraverso l'utilizzo delle biomasse agricole e forestali che, nel nostro caso, produciamo direttamente in azienda attraverso gli scarti della potatura degli ulivi e dei vigneti, nonché dal bosco; abbiamo infatti circa 5.000 mq a querce e noci da legna.

Gli scarti aziendali rappresentavano anche un grosso problema per noi, perché si dovevano fare le fascine che poi dovevano essere smaltite nel modo corretto e, per un'azienda che ha circa 500 piante di ulivo, oltre alla vigna ed al bosco, questo è un grande problema.

Abbiamo quindi pensato che con la realizzazione della caldaia avremmo ottenuto un doppio vantaggio perché avremmo prodotto energia utilizzando gli scarti aziendali, eliminando il problema dello smaltimento.

Grazie alla realizzazione della caldaia vi è stata una notevole riduzione delle spese per l'energia, attualmente spendiamo un ottavo di quanto si spendeva in precedenza. L'unico limite è rappresentato dalla mancanza di una cippatrice, che attualmente prendiamo in affitto secondo necessità, ma stiamo pensando anche di acquistarla con l'intento di recuperare, ed utilizzare, gli scarti delle aziende agricole della zona per le quali, anche, gli scarti rappresentano un problema.



L'allevamento di capre

Quindi attendete i prossimi finanziamenti del PSR?

Diciamo che se ci saranno future possibilità di cofinanziamento pubblico, sicuramente sfrutteremo l'opportunità di poter completare il progetto con l'acquisto di una cippatrice.

L'intenzione è quella di poter arrivare ad essere completamente autosufficienti e semmai, di rivendere l'energia in esubero per aumentare il reddito aziendale.

di Giorgia Matteucci